

## 566 Grottino - Italienisch, Pasta, Pizza

<b>AKTUELL</b>			
800	Lachssteak	32.50	
<b>ANTIPASTI</b>			
220	Bruschetta ai Funghi Pizzabrot mit Champignons, Zwiebeln und Petersilie.	12.50	
221	Melanzane al forno Auberginen überbacken mit Parmesan und Schweizer Rahmkäse	16.50	
222	Carpaccio di manzo alla piemontese Rindscarpaccio mit einem Rucola-Bouquet, Parmesan und Zwiebeln	24.50	
<b>INSALATA</b>			
101	Piccola Insalata verde Kleiner grüner Salat	6.50	
102	Piccola Insalata mista Kleiner gemischter Salat	7.50	
103	Insalata croccante Eisbergsalat mit Gorgonzola und Walnüssen	12.50	
104	Insalate valerianella con uovo Nüsslisalat mit Ei	10.50	
105	Insalata mista Gemischter Salat mit Bruschetta italia	12.50	
106	Insalata pomodoro con cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	11.50	
107	Insalata rucola con parmigiano Rucolasalat mit Parmesan	12.50	
108	Insalata verde Grüner Salat mit Bruschetta italia	10.50	
<b>SALATONI</b>			
109	Piatto di insalata mista gigante con uovo Grosser gemischter Salatteller mit Ei	19.50	
110	Insalata gamberi giganti Grosser Salatteller mit Riesencrevetten auf gehackten Tomaten	19.50	
111	Insalata Pollo Grosser Salatteller mit Pouletbruststreifen an einer Cafe de Paris-Buttersauce	26.50	
112	Insalata caprese Mozzarella auf Tomaten und Basilikumblätter	17.50	
<b>MINESTRE</b>			
115	Crema di pomodoro Tomatencreme mit Schlagrahm	10.50	
117	Minestrone Gemüsesuppe mit Teigwaren	11.50	
118	Zuppa pavese Rindsbouillon mit Toast, Ei und Parmesan	10.50	
<b>PASTA FRESCA</b>			
120	Penne all'arrabbiata Mit frisch pochierten Tomaten, frischem Knoblauch und Peperoncini	23.50	
121	Penne "Grottino" Penne mit Rindshackfleisch, Pesto-Rahmsauce	26.00	
122	Penne nicotera Mit Steinpilzen, Kalbsgeschnetzeltem an einer Rahmsauce	27.00	
123	Penne mafia mit Crevetten an einer Tomaten-Rahmsauce	26.00	
126	Spaghetti al Pesto mit Basilikum, an Nativ-Extra livenöl	23.00	
127	Pasta alle Melanzane Penne an Tomatenrahmsauce mit Auberginen	25.00	
128	Spaghetti bolognese Mit Rindfleischsauce	25.00	
130	Spaghetti carbonara Mit Speck, Ei und Parmesan an einer Rahmsauce	25.00	
131	Spaghetti inferno mit Pouletgeschnetzeltem und Peperoncini an einer Curryrahmsauce	27.00	
<b>PASTA FATTE IN CASA</b>			
135	Cannelloni alla broccoli Cannelloni mit Broccoli und Ricotta, überbacken mit Parmesan	26.00	
136	Gnocci alla sorrentina Gnocci an einer Tomatenrahmsauce mit Mozzarella überbacken	26.00	
137	Lasagne della casa Fleischlasagne nach Haus Art	26.50	
138	Tagliatelle dello zar Nudeln mit Pouletgeschnetzeltem, Rucola und Safran an einer Rahmsauce	28.00	
139	Tagliatelle Funghi porcini Nudeln mit gebratenen frischen Steinpilzen an einer Weissweinsauce	27.50	
140	Tortelloni di magro Grottino Gefüllte Teigtaschen mit Spinat und Ricotta an einer Tomatenrahmsauce	25.50	
223	Tagliatelle al salmone Tagliatelle an Zitronenrahmsauce mit Lachs und Basilikum	27.00	
224	Tortelloni alla casalinga Tortelloni an Tomatenrahmsauce mit Spinat und Ricotta	25.50	
<b>RISOTTO</b>			
145	Risotto al limone Mit Pouletschnitzeltem, frischen Tomaten und frischem Zitronensaft	26.50	
146	Risotto "Grottino" Mit Kalbsgeschnetzeltem und Steinpilzen	27.50	
<b>CARNE</b>			
<u>Alle Gerichte inklusive einer Beilage nach Wahl</u>			
150	Entre cote di manzo al cafe de paris Rinds-Entrecote in Cafe de Paris-Kräuterbutter gebraten, serviert im pfännchen mit Bratkartoffeln	45.50	
151	Cordon bleu di vitello fatto l'originale Kalbs-Cordon Bleu, gefüllt mit Schinken und Emmentaler Käse. Serviert mit Pommes-Frites	42.50	
152	Fegato alla veneziana Kalbsleber venezianischer Art serviert mit Safran-Risotto	37.50	
153	Filetto di manzo al tegame Rindsfilet im Pfännchen mit Knoblauch und Rosmarin	47.50	
154	Piccata alla milanese Kalbspiccata "Mailänder Art" an einen Ei-Parmesanteigmantel	39.50	
155	Entrecote di agnello con burro porcini Lamm-Entrecote mit Rosmarin in Butter gebraten auf frischen Steinpilzen mit Risotto serviert	39.50	

## 566 Grottino - Italienisch, Pasta, Pizza

156	<b>Scaloppine al limone</b> Kalbsschnitzel an einer frischer Zitronen-Cremesauce	39.50	191	<b>Pizza Principessa</b> Tomaten, Mozzarella, Rucola und Cherry-Tomaten	23.00
157	<b>Scaloppine ai Funghi Porcini</b> Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen an einer feinen Rahmsauce	39.50	192	<b>Pizza Porcini</b> Tomaten, Mozzarella und frischen Steinpilzen	22.50
158	<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei gebraten an Marsalasauc	39.50	193	<b>Pizza Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella und Truthhanschinken	21.00
<b>PESCE</b> <u>Alle Gerichte inklusive einer Beilage nach Wahl</u>			194	<b>Pizza Prosciutto e funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Truthhanschinken und frischen Champignons	23.50
160	<b>Gamberoni in padella</b> Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini im Pfännchen, serviert mit einer Beilage nach Wahl	44.50	195	<b>Pizza Tre salami</b> Tomaten, Mozzarella, Salami, scharfe Salami, Coppa	24.00
161	<b>Orata alla Grecia</b> Ganze Dorade Royal in nativem Olivenöl gebraten, serviert auf einem Rucolabett, serviert mit Beilage nach Wahl	42.50	196	<b>Pizza Tonnata</b> Tomaten, Mozzarella, Thon, Oliven und Zwiebeln	23.50
162	<b>Sogliola alla griglia</b> Ganze Seezunge vom Grill mit einer Beilage nach Wahl	46.50	197	<b>Pizza Toscanini</b> Tomaten, Mozzarella, frischen Steinpilzen und Rohschinken	24.50
<b>PIZZE</b> <u></u>			198	<b>Pizza Appennini</b> Pizza Margherita mit Tomatensauce, büffel-Mozzarella, Eierschwämmli, geräucherter Scamorza-Käse	27.50
170	<b>Pizza 4-Formaggi</b> Ricotta, Gorgonzola, Emmentaler und Mozzarella.	24.50	199	<b>Pizza Verdura</b> Tomaten, Mozzarella und Markt Gemüse	24.50
171	<b>Pizza Calabrese</b> Tomaten, Mozzarella, Oliven und scharfe Salami	22.50	200	<b>Pizza Verderosa</b> Tomaten, Mozzarella, Pesto und Crevetten	24.00
172	<b>Pizza Calzone</b> Truthanschinken, Mozzarella, Champignons und Ei überschlagen	24.50	201	<b>Pizza Zola</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und SPeck	23.50
173	<b>Pizza Contadina</b> Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Auberginen, Oliven und scharfe Salami	23.50	202	<b>Pizza 4-stagione</b> Tomaten, Mozzarella, Truthahnschinken, frische Champignons, Artischocken und Peperoni	24.50
174	<b>Pizza Capricciosa</b> Tomaten, Mozzarella, Truthanschinken, Champignons, Oliven und Sardellen	23.50	<b>EXTRA BEILAGE</b> <u></u>		
175	<b>Pizza Carnivora</b> Tomaten, Mozzarella, Kalbgeschnetzeltem und Cafe de Paris	25.50	210	<b>Zusätzliche Beilage</b> Country Cuts, Pommies, Safran-Risottom, Gemüse oder Spaghetti-Napoli	6.50
176	<b>Pizza Carpaccio</b> Tomaten, Mozzarella, rohe Rindshuft und Parmesan	25.50	<b>DESSERT - IL DOLCE CASARECCIO</b> <u></u>		
177	<b>Pizza Del nonno</b> Tomaten, Mozzarella und Riesencrevetten, Spinat und Knoblauch	27.50	230	<b>Panna Cotta</b>	11.50
178	<b>Pizza Diavolo</b> Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncini	19.50	231	<b>Tiramisu</b>	12.50
179	<b>Pizza Fantasia</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta und Ei	23.50	<b>ACQUA</b> <u></u>		
181	<b>Pizza Genovese</b> Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Pesto dazu einen Menüsalat	22.50	300	<b>Apfelschorle 0.33l</b>	5.50
182	<b>Pizza Grottino</b> Tomaten, Mozzarella, frischen Eierschwämme, Speck und Zwiebeln	25.00	301	<b>Apfelsaft 0.33l</b>	5.50
183	<b>Pizza Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Ananas und Truthahnschinken	23.00	302	<b>Coca-Cola 0.33l</b>	5.00
184	<b>Pizza Italia</b> Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Trüffelöl	27.50	303	<b>Coca-Cola Zero 0.33l</b>	5.00
185	<b>Pizza Lucia</b> Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Cherry Tomaten, Knoblauch	23.50	304	<b>Nestea 0.5l</b>	6.50
186	<b>Pizza Margherita</b> Tomaten und Mozzarella	19.00	305	<b>Acqua Panna Still 0.5l</b>	6.00
187	<b>Pizza Margherita di Bufala</b> mit Büffel-Mozzarella	23.50	306	<b>San Pellegrino 0.5l</b>	6.00
188	<b>Pizza Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	23.00	307	<b>Schweppes Tonic 0.2l</b>	5.00
189	<b>Pizza Pazza</b> Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan und Rucola	24.50	308	<b>Schweppes Bitter Lemon 0.2l</b>	5.00
190	<b>Pizza Gustosa</b> Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Cherry Tomaten	25.50	309	<b>Sinalco 0.33l</b>	5.00
			310	<b>Rivella Blau 0.33l</b>	5.00
			311	<b>Rivella Rot 0.33l</b>	5.00
			312	<b>Red Bull 0,25l</b>	6.50
			313	<b>San Bitter 0,2l</b>	5.00
			314	<b>Chinotto 0,2l</b>	5.00
			315	<b>Süsser Most 0.33l</b>	5.00
			<b>BIRRA</b> <u></u>		
			316	<b>Birra Alkoholfrei 0.33l</b>	5.50
			317	<b>Weizenbier 0.5l</b>	7.80
			318	<b>Schützengarten 0.5l</b> in Dose	7.80
			<b>WEINKARTE - CHAMPAGNER UND SCHAUMWEIN</b> <u></u>		
			319	<b>Champagne Philipponat Brut Royal 0.75l</b> Goldene Robe. Zartes blumiges Bouquet mit feiner Zitrusnote. Frisch und Duftig im Gaumen, leichte Röstaromen. Feine, schmeichelnde Mousse. Klassisch im besten Sinn des Wortes. Ein herrlicher Aperitif, passt auch zu Fischgerichten.	120.00

## 566 Grottino - Italienisch, Pasta, Pizza

<b>320 Prosecco Valdostana DOCG Brut</b> Im Glas blasses Hellgelb mit schöner Perlage. In der Nase Aromen von gelben Früchten wie Bergamotte und eine Zitrusnote. Im Gaumen frische Apfelsäure mit Frucht und Blütenaromen. Dieser Prosecco endet trocken und frisch und ist ein idealer Apérobegleiter.	<b>59.00</b>	<b>334 Barolo DOCG B. di Batasiolo 0.75l</b> Dieser Barolo macht schon nach seiner Flaschenabfüllung Spass und gewinnt mit zunehmender Reife Harmonie. In der Nase Aromen von roten Beeren, Hyazintin und Tabak-Würze.	<b>87.00</b>
<b>WEINKARTE - FLASCHENWEINE WEISS - SCHWEIZ</b>			
<b>321 Pecorino IGT Maggio Abruzzo 0.75l</b>	<b>49.00</b>	<b>335 Oro di Emèra Primitivo di Manduria 2014 0.75l</b> 100 % Uve primitivo di Mandura D.O.P.coltivate sulla costa sabbiosa del mar jonno dove il sole dell mattino si specchia tingendo la vigna di oro ORO DI EMÈRA nasce qui a soli 500 metri dai mare su terreni calcarei ricchi di conchiglie e sedimenti marini m	<b>84.00</b>
<b>WEINKARTE - FLASCHENWEINE WEISS - ITALIEN</b>			
<b>322 Pinot Grigio, Mantova Abruzzo 0.75l</b> Helle, blassgelbe Farbe. Sehr feingliedriges Bouquet, das nach exotischen Früchten und Blüten duftet. Im Gaumen saftiges, zartes Extrakt, süffig. Ein sehr vielseitiger Wein, der sich als Apéro-Wein zu Fisch, aber auch zu weissem Fleisch eignet.	<b>49.00</b>	<b>336 Camelot IGT Firriato 0.75l</b> Dichtes Rubinrot, zeigt Düfte von Brombeeren, Johannisbeeren und Waldfrüchten. Schöne Frische, konzentriert, gewaltige aber geschmeidige Struktur, grosses Finale, lang. Passt zu: kräftigen Speisen, Braten, Wild und altem Käse.	<b>93.00</b>
<b>WEINKARTE - FLASCHENWEINE WEISS - FRANKREICH</b>			
<b>323 Dalila Sicilia IGT Viognier 0.75l</b> In der Farbe leuchtendes Goldgeld. In der Nase Aromen von tropischen Früchten, Zitrusstöne, Butter und Caramel. Im Gaumen Aromen von Toast, Ananas und Mango mit langem Abgang.	<b>54.00</b>	<b>337 Terre Brune Carignano DOC Santadi 2006 0.75l</b> Allein der reiche Duft zeigt die ganze Kraft dieses vollen, körperreichen Weines. Ätherisch die Nase mit toastigen Fassnoten, warm und fleischig der Geschmack. Ein Wein, in dem man die wohlige Wärme im Süden gereifter Trauben voll und ganz spürt.	<b>139.00</b>
<b>WEINKARTE - ROTWEINE ITALIEN</b>			
<b>324 Barbera d'Alba Doc 0.75l</b> Ein günstiger, sehr typischer Barbera für alle Tage, solid und schnörkellos produziert. Der frische, Rubin leuchtende Wein passt zu Vorspeisen ebenso wie zu Nudelgerichten oder Fleisch vom Grill.	<b>59.00</b>	<b>338 Negroamaro Pugila IGT 0.75l</b>	<b>56.00</b>
<b>325 Sangiovese Sanzio Toscana 2018 0.1l</b> Kräftige Aromen von Brombeere und Stachelbeere getragen von einem wunderbar weichen geschmeidigen und harmonischen Körper die schöne Frische und feine süsse Gaumen machen diesen vollen lang anhaltenden Wein zum Genuss Passt zu Pasta oder zu Kräftigen Flei	<b>62.00</b>	<b>339 Nebbiolo Langhe DOC Piemont 0.75l</b> Die Weine der Anzienda Vitivinicola parusso überzeugen in jeder hinsicht Weine mit grosser Eleganz und tiefel sortentypische, harmonische und hochstehende Weine zu produzieren ziel von Marco Parusso kraftvoll reife frucht feines Tannin saftig langer abgan	<b>69.00</b>
<b>326 Le Volte Toscana IGT Ornellaia 2016 0.75l</b> Traubensorten Merlot-Sangiovese-Cabernet Sauvignon. Ein würziger Wein Mit rotbeeriger Frucht und blumigen Anklängen im Gaumen mundfüllend. Saftig und frisch-herrlich zur italienisch-Mediterranen Küche Empfehlung: geniessen Sie ihn zu Rindfleisch Lamm oder	<b>69.00</b>	<b>WEINKARTE - ROTWEINE SPANIEN</b>	
<b>327 Campaccio IGT, Fattoria Terrabianca 0.75l</b> Schon an der Farbe, dem dunklen Rubin, sieht man die Fülle und Kraft. Im feinen Bouquet erkennt man viele verschiedene Aromen: Waldfrüchte, der Duft von Gewürzen und edlem Holz von Lakritze, Kakao und aromatischem Tabak. Im Gaumen zeigt sich die elegante	<b>92.00</b>	<b>340 Rioja Reserva Valserrano Bodegas 0.75l</b> Ein im modernen Stil vinifizierter Rioja Reserva. Die Bodegas Vina Villabuena ist im Besitz des Indutriellen Conzalo ANton, welcher auch das bekannte Sterne Restaurant "Zaldiarán" im Baskenland führt. Der Izadi Reserva zu 100% aus Tempranillo-Trauben vini	<b>64.00</b>
<b>328 Harmonium Nero d'Avola Firriato Sicilia 0.75l</b> Samtig, harmonisch und ausgewogen mit Anklängen an rote Früchte, Brombeeren und Weichselkirschen. Trocken, warm, kräftig mit feinen und weichen Tanninen und einem Persistenten Finale.	<b>89.00</b>	<b>WEINKARTE - ROTWEINE PORTUGAL</b>	
<b>329 Amarone Valpolicella DOC Cantina Sociale Valpantena 0.75l</b> Die Farbe dieses Amarone ist tiefrot mit granatfarbenen Nuancen. Im Bouquet Aromen von reifen und getrockneten Beeren, Tabak. Saftig, samtig und voll mit langem Abgang.	<b>86.00</b>	<b>341 Fabelhaft Douro DOC Niepoort 0.75l</b> In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Rosinentönen und Pflaumen. Im Gaumen tolle Struktur mit lebhafter Säure und reifem Tannin. Im Abgang überzeugt "Fabelhaft" durch seine Länge und spiegelt das Terroir des Douro-Tals wider.	<b>62.00</b>
<b>330 Rocca Rubia Sardegna DOC Santadi 0.75l</b> Allein der reiche Duft zeigt die ganze Kraft dieses vollen, körperreichen Weines. Ein Wein, in dem man die wohlige Wärme im Süden gereifter Trauben voll und ganz spüren mag.	<b>62.00</b>	<b>WEINKARTE - ROTWEINE CHILE</b>	
<b>331 Cannonau di Sardegna Doc Lillové 0.75l</b> Leuchtendes, aufhellendes Rubinrot. Duftiges, fruchtiges Bouquet mit Himbeertönen. Leicht und schlank im Ansatz. Im Gaumen fruchtig, elegant. Bereitet jung getrunken viel Freude.	<b>54.00</b>	<b>342 Almaviva, Conchay Toro 2008 0.75l</b> Der Wein wird aus drei noblen Traubensorten gekeltert und im Bordeauxstil vinifiziert. Die Schöpfer dieser Cuvée sind das chilenische Weingut Conchay Toro und Baronin Philippine de Rothschild von Château Mouton Rothschild. Die Anbaufläche liegt in den bek	<b>200.00</b>
<b>332 Cerasuolo DOC Maggio d'Abruzzo 0.75l</b> In der Nase Aromen von frischen Erdbeeren und Zitrusstöne. Im Gaumen moderate frische Säure, Zitrusaromen und als Würzkomponenten getrocknete Küchenkräuter.	<b>49.00</b>		
<b>333 Primitivo del Salento 0.75l</b> In der Farbe schönes Rubinrot, zu Granatrot tendierend. Intensives, mild würziges Bouquet. Leichter Vanillegeschmack.	<b>47.00</b>		